Ref. Ares(2020)4158103 - 07/08/2020

Solicitud de un nuevo nombre de vino

Bolandin
PDO-ES-N1876
Fecha de aplicación: 07-08-2020

1. DOCUMENTO ÚNICO

1.1. Nombre(s)

Bolandin (es)

1.2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

1.3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

16. Vino de uvas sobremaduradas

1.4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos tintos

- Fase visual: Como mínimo los vinos tendrán una capa alta. Tono: color rojo con matices desde violáceos en vinos jóvenes a tejas en vinos con envejecimiento.

- Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimos una intensidad alta, con aromas de frutas negras y rojas. Los vinos con envejecimiento desarrollaran notas especiadas y de torrefactos.

- Fase en boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo alto. Equilibrados. Persistencia alta. Acidez equilibrada. Notas de barrica (torrefactos y/o tostados).

Acidez Volátil:

≤0,65gr/l de ácido acético, en vinos jóvenes

≤0,85gr/l de ácido acético, en vinos con envejecimiento

En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido	12,5

mínimo (en % vol.):	
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

Vinos blancos

- Fase visual: Color amarillo, pajizo en vinos jóvenes y dorados en vinos fermentados y/o envejecidos en barrica. Limpio y brillante.

- Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimo intensidad alta, afrutados, con notas de frutas tropicales. Los vinos con envejecimiento desarrollan aromas especiados.

- Fase en boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo medio. Frescos y afrutados. Equilibrados tanto en vinos jóvenes como en vinos con envejecimiento.

Acidez Volátil:

≤0,65gr/l de ácido acético, en vinos jóvenes

≤0,85gr/l de ácido acético, en vinos con envejecimiento

En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	170

Vinos blancos de uva sobremadurada

- Fase visual: color amarillo - dorado intenso, limpio y brillante.

- Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimo una intensidad alta. Aromas de miel, membrillo maduro e higo. Muy afrutados.

- Fase en boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo medio, redondo, glicérico. Persistencia alta.

Acidez Volátil:

≤0,74gr/l de ácido acético, en vinos jóvenes

≤0,85gr/l de ácido acético, en vinos con envejecimiento

≤0,72gr/l + 0,06gr/l de ácido acético por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase el 10% en volumen, en vinos elaborados con uvas botritizadas

En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente de la UE..

Nota: Al tener un contenido en azúcares superior a 5g/l, estos vinos blancos de uva sobremadurada pueden tener hasta 250 mg/l de sulfuroso.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

1.5. Prácticas vitivinícolas

1.5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

El comienzo de los procesos de envejecimiento no podrá contabilizarse en ningún caso antes del día 1 del mes de octubre del mismo año de la cosecha

Práctica de cultivo

La densidad de plantación en las viñas de “Bolandin” no será inferior a 2.400 cepas por hectárea.

1.5.2. Rendimientos máximos

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot

7500 kilogramos de uvas por hectárea

52 hectolitros por hectárea

Sauvignon Blanc y Chardonnay

7400 kilogramos de uvas por hectárea

48 hectolitros por hectárea

Syrah

7300 kilogramos de uvas por hectárea

51 hectolitros por hectárea

Moscatel de grano menudo

7200 kilogramos de uvas por hectárea

28 hectolitros por hectárea

1.6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada Bolandin, está ubicada en el término municipal de Ablitas (Comunidad Foral de Navarra) y está constituida por las siguientes parcelas catastrales:

Polígono 5, parcela 1658.

Polígono 5, parcela 1659.

Polígono 5, parcela 1660.

Polígono 5, parcela 1661.

Polígono 5, parcela 1662.

Polígono 5, parcela 1663.

Polígono 5, parcela 1884.

Polígono 5, parcela 1885 y recinto A parcial, E, F, G y H.

1.7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

1.8. Vínculo con la zona geográfica

MEDIO (FACTORES NATURALES)

Bolandin es el nombre del paraje histórico reconocido en el catastro de Navarra y en la cartografía nacional recogido por el Instituto Geográfico Nacional de España, ubicado en el municipio de Ablitas (Navarra). La superficie de Bolandin es aproximadamente 170 hectáreas. Además, Bolandin es el nombre del vértice geodésico que se encuentra en la zona delimitada.

Existe documentación donde Bolandin aparece con "V" debido a que en Navarra existen dos lenguas oficiales: castellano (idioma en el que dicho nombre se escribe con V y con acento) y vascuence (idioma en el que se escribe con B y sin acento). En el idioma vascuence no exinten ni la letra "V", ni los acentos.

La zona se delimita por los siguientes factores naturales: edafología y topografía, y climatología en base al estudio y análisis realizado por la cátedra de Viticultura del Departamento de Agricultura y Alimentación de la Universidad de La Rioja.

-Edafología y topología:

La zona delimitada es una pequeña meseta que esta en la parte más alta de Bolandin y sus laderas que terminan en una llanura en la vertiente sureste a sudoeste de Bolandin. Por su altitud, pendiente del terreno, exposición y tipos de suelos son totalmente distintas de las zonas vecinas.

La parte alta de la meseta, zona donde se encuentra la bodega, está formada por arcillas rojas provenientes del Terciario continental, edad Aragoniense. Por debajo del escarpe que rodea los restos de terraza, hacia el sudoeste hay una amplia ladera con una suave pendiente del 5%, donde está la mayor parte del viñedo. Laderas compuestas por gravas, arenas y arcillas del Cuaternario, edad Pleistoceno 3.

A partir de los límites de Bolandin la topografía es llana formada principalmente por glacis de acumulación de la era Cuaternaria, edad Pleistoceno 2, es decir son materiales más jóvenes que los que conforman Bolandin.

Su altitud se encuentra entre 369 y 324 metros aproximadamente sobre el nivel del mar, apreciablemente más baja que el intervalo de altitud que tiene la D.O.P Navarra (que es entre: 400 m - 500 m)

- Climatología:

La orientación sur de la ladera en la que se encuentra Bolandin tiene un mesoclima de parcela único, con mucha exposición al sol.

La precipitación media de las últimas 7-12 campañas ha sido de 379-354 mm anuales, muy baja en comparación a la media de la D.O.P Navarra que alcanza 450-700mm.

El viento es otro factor determinante, domina el viento del Cierzo Noroeste en un 70% de los días. Viento muy seco que limita el desarrollo de cualquier tipo de enfermedad.

La zona delimitada soporta unas temperaturas mayores y una precipitación menor que la media de la DOP Navarra. Tiene clima continental extremo con influencia mediterránea. Las estaciones son muy marcadas: inviernos fríos, primaveras y otoños templados y casi inexistentes, y, veranos muy cálidos, largos y secos. Característica que tiene influencia muy importante en el régimen térmico y pluviométrico.

Las temperaturas máximas del verano son muy altas, superando los 35 ºC, marcando habitualmente en la zona las máximas de todo Navarra y del Valle del Ebro. Las temperaturas mínimas en diciembre y enero son muy bajas entre -6 y -8ºC. La temperatura media anual supera en 1ºC a la de la D.O.P Navarra.

FACTORES HUMANOS

Durante siglos, la vid ha constituido una de las más importantes riquezas agrícolas de “Bolandin”. Esta zona se regaba del Canal de Lodosa, mediante elevación. La zona de regadío principalmente tenía viña, plantación en marco con cepas centenarias, que producían un vino embotellado y comercializado bajo el nombre “Bolandin,” cuya calidad era excelente.

Actualmente, los expertos en el manejo de las técnicas del vino deciden las mejores opciones en función de la climatología y el crecimiento vegetativo del año (elección del material vegetal, del riego, manejo de la superficie foliar, limitación de la producción, manejo de la nutrición y de fitosanitarios) con el objetivo de obtener la mejor materia prima. Varias son las prácticas concretas que los expertos programan anualmente como por ejemplo el aclareo de racimos para el control de la producción, así como los deshojados, donde se eliminan hojas del lado donde el sol irradia los racimos por la mañana y favoreciendo así su maduración, y no las hojas donde el sol irradia por la tarde, que puede provocar quemaduras. Esta última práctica también ayuda a evitar la proliferación de enfermedades ya que favorece la ventilación en la zona del racimo.

Debido a una pluviometría muy baja y una humedad relativa del aire muy pequeña, siendo un suelo muy seco, al disponer de una balsa de riego, y poder realizar riegos controlados, se puede influir directamente en el proceso de maduración, alcanzando un nivel óptimo, manteniendo las plantas en adecuadas condiciones vegetativas y productivas. El riego se maneja con

enorme mesura, con fines cualitativos y no cuantitativos, para la obtención de uvas maduras y equilibradas.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Datos del producto: calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Las características esenciales en los vinos, por el comportamiento fisiológico de las plantas debidas a condiciones climáticas son:

Vinos tintos: son vinos de mayor color e índice de polifenoles totales y extracto seco. Elevada polimerización, madurez, finura y sedosidad de taninos, degustación en boca con amplio cuerpo, sin astringencia y gran opulencia.

Grado alcohólico moderadamente alto.

Acidez equilibrada y nunca muy alta. Especialmente baja acidez málica, por la combustión de ácidos orgánicos generada por altas temperaturas en verano. De este modo los vinos nunca tienen sensación acida hiriente.

Compuestos aromáticos de la familia de las Pirazinas en niveles muy bajos, siendo los vinos de variedades Syrah, Merlot y Cabernet más frutales de lo habitual, predominando aromas más frutales y menos vegetales.

Alta madurez de compuestos fenólicos, lo que limita la afinidad de los vinos por oxígeno, evitando presencia de aromas sulfurados de reducción, resultando vinos muy aromáticos y expresivos.

Lento proceso de crianza y oxidación por alta concentración de polifenoles, provocando vinos longevos y duraderos.

Además de las características por clima anteriormente citadas, debido a la edafología y topografía de la zona delimitada los vinos tintos tienen otras peculiaridades:

-Equilibrados, con buen contenido de alcohol y gran cantidad de polifenoles.

-Se adaptan bien variedades de ciclo largo como el Cabernet Sauvignon, logrando un nivel completo de madurez de las partes sólidas y obteniendo vinos con gran carga polifenólica.

-Buen índice de acidez confiriéndoles buen envejecimiento y longevidad en botella.

-Vinos con aromas maduros de alta intensidad, conservando aromas a frutas frescas.

Vinos blancos: Este mismo comportamiento fisiológico de las plantas debido al medio geográfico confiere a los vinos blancos una acidez equilibrada y contenido alcohólico moderadamente alto. Debida a la óptima madurez fenólica, presentan aromas intensos y expresivos que se conservan frescos en el tiempo y adoptan un amplio volumen y buena estructura.

Vinos blancos uvas sobremaduradas: también el medio geográfico les confiere una serie de características como son su equilibrada acidez, buena graduación alcohólica total, su intensa frutosidad y amplitud con un color dorado brillante.

NEXO

Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto:

Los vinos de Bolandin deben su tipicidad a las condiciones naturales de la zona delimitada, junto con la interacción provocada por el ser humano en la elección de variedades, tipo y prácticas de cultivo adaptado a dichas condiciones naturales.

La consecuencia de la influencia de estos factores naturales y del saber hacer del ser humano, permite obtener un producto singular, específico, con identidad propia que lo distinguen de otros vinos.

El clima de Bolandin viene definido por la ubicación de la zona delimitada en el extremo sur de la región de Navarra, lo que hace que tanto la integral térmica como las temperaturas máximas, sean las mayores de la región. Adicionalmente, y como efecto maximizador, este paraje delimitado tiene una exposición en ladera mirando al Sur, lo que hace que a nivel local, en el viñedo de la zona delimitada las temperaturas sean extraordinariamente más altas y la humedad relativa muy baja.

Igualmente, las precipitaciones en la zona delimitada son de las más bajas de la región por el siguiente motivo:

- Lluvias que vienen del Sur: por el efecto Foehn, la sierra de Moncayo hace que las precipitaciones caigan en el lado sur, no pasando al valle Norte de esta sierra donde se encuentra la zona delimitada de Bolandin.

- Lluvias que vienen del Norte: por el efecto de proximidad al río Ebro, las lluvias que vienen del Norte no pasan al Sur del río, donde se encuentra la zona delimitada. Además, como agravante, estas lluvias vienen precedidas por vientos del Norte, que por su baja temperatura, hacen que la humedad relativa del ambiente baje, contribuyendo a la sequedad.

Estas características climáticas específicas producen efectos fisiológicos sobre la vid que se traducen en consecuencias claras en las características analíticas y organolépticas de los vinos de Bolandin.

Las características más destacables en los vinos, que les confieren identidad propia, derivada del comportamiento fisiológico de la planta en estas condiciones climáticas son:

- Tintos de mayor color y mayor Índice de polifonales totales, con elevada polimerización, madurez, finura y sedosidad de taninos, que les confiere degustación en boca con amplio cuerpo, sin astringencia y gran opulencia.

Son vinos más frutales y menos vegetales de lo habitual, ya que los compuestos aromáticos de la familia de las pirazinas presentes en vinos de variedades como Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon se encuentran en niveles muy bajos.

- Tintos, blancos y blancos de uva sobremaduradas con grado alcohólico alto, que acrecienta la sensación de opulencia y dulzor en boca.

- Tintos, blancos y blancos de uva sobremaduradas con acidez equilibrada y nunca muy alta. Especialmente baja acidez málica, por la combustión de ácidos orgánicos generada por las altas temperaturas en verano durante la maduración. De este modo los vinos nunca, ni en blancos ni en tintos, ni en blancos de uvas sobremaduradas tienen sensación acida hiriente, como puede ser el caso de vinos de otras subzonas más al Norte donde abunda más este acido málico

- Vinos tintos, blancos y blancos de uva sobremadurada con alta madurez de compuestos fenólicos, lo que limita la afinidad de los vinos por el oxígeno, evitando presencia de aromas sulfurados de reducción, haciendo a los vinos muy aromáticos y expresivos.

- Vinos tintos, blancos y blancos de uva sobremadurada con lento proceso de crianza y oxidación por la alta concentración de polifenoles, lo que hace los vinos longevos y duraderos.

- Vinos blancos de uva sobremadurada glicéricos y de graduación alcohólica alta y con color amarillo dorado debido al largo tiempo de exposición a los rayos solares que doran el producto. La ausencia de lluvias permite una sobremaduración prolongada que ocasiona una buena intensidad en aromas de fruta madura, de miel y cítricos

La zona delimitada se encuentra asentada sobre una geología con base arcillosa. La tipología de estas arcillas es denominada ‘Lutitas’. Estos agregados del suelo se caracterizan por un alto contenido en sales, lo que hace que los suelos de cultivo de esta zona delimitada tengan una salinidad (analíticamente determinada por parámetro de Conductividad Eléctrica = 0.5 - 2.5dS/m) elevada, mucho más alta que otras zonas.

Debido a esta conductividad elevada del suelo, la viña precisa vencer un extra de presión osmótica que se genera por la elevada concentración de solutos en el suelo. Para ello, la viña, como cualquier otra planta, para poder tomar agua del suelo, necesita también acumular gran cantidad de solutos

(minerales y sales principalmente) en su interior y en su savia durante todo el ciclo vegetativo. Este efecto, que permite vivir a la viña en esta tipología de suelos, tiene un efecto directo sobre la composición de los racimos, conteniendo también mayores concentraciones de sales y de minerales tanto en la pulpa como en hollejo.

Esta mayor concentración de sales y minerales se traslada directamente a los vinos, ofreciendo vinos con muy alto nivel de extracto seco. Esta característica genera sensación organoléptica en la degustación, de vinos muy corpulentos, con mucho sabor y con notas en boca de cierta salinidad. Esta es una de las características más distintivas de los vinos de la zona delimitada Bolandin.

Además de estas condiciones naturales, el factor humano y su saber hacer confieren características singulares a los vinos, dado que las decisiones tomadas tanto en la implantación del viñedo como en el cultivo maximizan la singularidad aportada por el medio natural.

Ejemplo de ello es la elección del material vegetal singular de la zona y adaptado a las condiciones específicas del área delimitada Bolandin.

Todas las variedades cultivadas encuentran buena adaptación genética para las condiciones extremas de calor de la zona delimitada. La adaptación principal está basada en la elección de variedades de alto potencial de síntesis de ácidos orgánicos por la viña (ácido tartárico) de forma que los vinos, puedan tener un equilibrio en su degustación. Este balance se basa en compensar con el carácter refrescante conferido por los ácidos naturales de los vinos, la elevada graduación alcohólica y corpulencia típica de la zona delimitada.

Otra adaptación provocada por el factor humano específico de Bolandin es la implementación de estrategias de cultivo encaminadas a la obtención de producciones moderadas a bajas. Estas producciones contenidas, nunca mayores de 7500 Kg/ha, se traducen en vinos de muy alta calidad, definida ésta por alta intensidad aromática frutal, de perfil maduro. A la vez que alta intensidad en boca con elevada estructura por alta concentración de polifenoles totales. Al mismo tiempo, estos polifenoles, en vinos tintos, pueden estar bien maduros aportando suavidad y armonía.

Así, debido a los factores naturales climatológicos, edafológicos y topográficos mencionados, unidos a los factores humanos que determinan las diferentes prácticas vitícolas y enológicas, las características analíticas de los vinos son diferentes a los elaborados en la DOP Navarra como se observa en la siguiente tabla comparativa:

COMPARATIVA VINO DOP NAVARRA / VINO BOLANDIN

(PARAMETRO: DOP NAVARRA/BOLANDIN)

BLANCOS:

GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO (%VOL): ≥10,50 / ≥12,5

SO2 TOTAL (mg/l): ≤190 / ≤170

ACIDEZ VOLATIL VINOS JÓVENES (gr/l Ac. Acético): ≤0,75 / ≤0,65

ACIDEZ VOLATIL VINOS ENVEJECIDOS (gr/l Ac. Acético): ≤1 / ≤0,85

TINTOS:

GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO (%VOL): ≥11,50 / ≥12,5

SO2 TOTAL (mg/l): ≤140 / ≤130

INTENSIDAD COLORANTE (DO420+DO520+DO620) u.a.cm.: ≥4,5 / ≥8

IPT (DO280): - / >55

ACIDEZ VOLATIL VINOS JÓVENES (gr/l Ac. Acético): ≤0,75 / ≤0,65

ACIDEZ VOLATIL VINOS ENVEJECIDOS (gr/l Ac. Acético): ≤0,9 / ≤0,85

BLANCOS DE VENDIMIA TARDÍA Ó UVAS SOBREMADURADAS:

GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO (%VOL): ≥10,50 / ≥12,5

AZUCARES TOTALES (g/l): ≥45 / ≥60

SO2 TOTAL (mg/l): ≤300 / ≤250

ACIDEZ VOLATIL VINOS JÓVENES (gr/l Ac. Acético): ≤0,75 / ≤0,74

ACIDEZ VOLATIL VINOS ENVEJECIDOS (gr/l Ac. Acético): ≤0,9 / ≤0,85

ACIDEZ VOLATIL UVAS BOTRITIZADAS (Ac. Acético): ≤0,78g+(1) / ≤0,72+(1)

(1)+ 0,06gr/l por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase el 10% vol.

RENDIMIENTOS MÁXIMOS (KG/HA)

TEMPRANILLO: 8000 / 7500

CABERNET SAUVIGNON: 8000 / 7500

MERLOT: 8000 / 7500

SYRAH: 8000 / 7300

CHARDONNAY: 8000 (EXCEP. 9200) / 7400

SAUVIGNON BLANC: 8000 (EXCEP. 9200) / 7400

MOSCATEL GRANO MENUDO: 8000 (EXCEP. 9200) / 7200

Es importante tener en cuenta que el área delimitada es de 170 hectáreas aproximadamente, y que actualmente no hay otras viñas plantadas o bodegas ubicadas allí que no sean las que pertenecen al solicitante, siendo éste propietario de aproximadamente 205 ha totales. Además, otros productores pueden usar el nombre registrado si se establecen en el área geográfica demarcada en el futuro, siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la especificación del producto. Este escenario es totalmente plausible ya que el área delimitada cubre aproximadamente 170 hectáreas, y por lo tanto, tiene espacio para más productores y/o bodegas.

1.9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de los vinos se realiza en el área de producción porque para todos los vinos amparados, el proceso concluye con una segunda etapa de envejecimiento en botella. Hay un proceso de reducción en este período, que mejora la calidad de los vinos, redondeándose y alcanzando su momento de consumo cuando se consiguen las características organolépticas establecidas para cada tipo de vino

1.10. Enlace al pliego de condiciones

http://goo.gl/UZCXBV